Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD2052

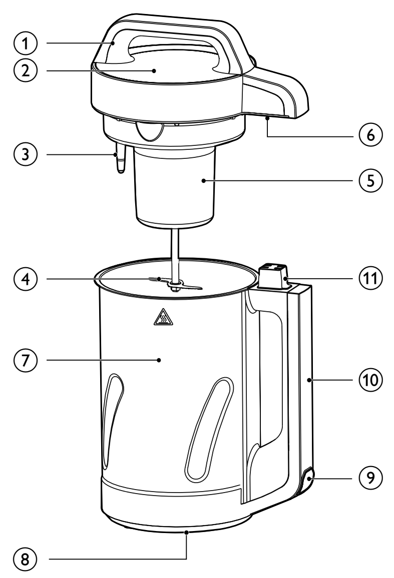


User manual

Hướng dẫn sử dụng

PHILIPS

1 Overview



1	Handle of the top unit	
2	Control Panel	
	• Functional buttons	• Select
		• Start
	• Indicators	• Soymilk
		• Five Grains Soymilk
		• Rice Paste
		• Fruit/ Veggie Drink
		• In Progress
3	Overflow sensor - Monitor soymilk and prevent overflowing	
4	Blade	
5	Lower part of the top unit	
6	Upper plug	
7	Pot unit	
8	Base	
9	Power cord connector	
10	Pot handle	
11	Upper plug connector	

Important safety instructions

Read this user manual carefully before you use the appliance, and save the user manual for future reference.

Before processing:

- Before you insert the plug into the power outlet, make sure that the appliance is assembled correctly.
- Make sure that your hands are dry before you insert the plug into the power outlet.
- Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
- This appliance can only be used with a grounded plug. Make sure that the plug is firmly inserted into the power outlet.
- Never connect this appliance to a timer switch, to avoid a hazardous situation.
- Make sure that you clean the appliance before use (see the "Cleaning before first use" section).
- Do not use this appliance to heat up soymilk or other liquid foods.
- Never use the appliance for dry heating.
- Never add contents (including water) above **MAX** (the maximum level indication) or below **MIN** (the minimum level indication).
- If the power cord, the plug, or other parts are damaged, do not use the appliance.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service center authorized by Philips or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- Do not replace parts of the appliance yourself.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- For their safety, do not allow children to play with the appliance.
- Make sure that the water you add into the soymilk maker is warm in ambient temperature.
- This appliance is intended for household use only.

During processing:

- Do not use this appliance on an unstable or uneven surface.
- Keep the appliance and its power cord out of the reach of children.
- Never let the appliance run unattended.
- Be careful when lifting the top unit in upright position, keep a good distance from steam to avoid burns or scalding.
- Do not touch the steam or the metal parts of the appliance, to avoid burns or scalding.
- Do not disconnect the power cord or remove the top unit before processing is complete.
- If you have to stop processing, do not touch the power cord before you perform other operations.
- If there is a power outage no less than 3 minutes after start processing, do not immediately restart the soymilk maker. Empty the contents in the soymilk maker, and then put in new contents before restarting. Otherwise, the contents will stick to the pot or overflow, or the appliance will set off a long alarm.

After processing:

- Disconnect the power before you continue other operations.
- Disconnect the power and remove the power cord before cleaning or disassembling this appliance.
- To prevent steam scalding, keep a certain distance from the soymilk maker before you lift the top unit.
- The blade on the top unit is sharp. Be careful not to cut yourself or others.
- To prevent a short circuit or an electric shock,
  - do not use water to rinse the outside of the pot unit or top unit (including the top unit handle, control panel, upper plug, upper plug connector, and the power cord connector) and keep them away from drip or splash;
  - do not immerse the top unit in water;
  - do not immerse the base of the soymilk maker in water.
- Use a microwave oven to heat up cold soymilk. Do not use this appliance to heat it, as the contents will stick to the inner side of the pot.
- Some foods may discolor the plastic and overflow sensor. This is perfectly normal.
- Store the power cord in a cool and dry place.
- To prevent an electric shock, do not use the power cord to connect other appliances.

Electromagnetic Fields (EMF)

- This Philips soymilk maker complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

2 Cleaning before first use

Method 1

1 Pour boiling water into the pot, put the top unit into it, then soak for 10 minutes.
2 Clean the appliance (see the "Cleaning" section)

Method 2

1 Follow the instructions in the "Make soymilk" section.
2 Pour the soymilk away when it is done, and then clean the appliance (see the "Cleaning" section).



3 Use the appliance

Warning

- If you wish to cancel a function once it is selected, do not lift the top unit to prevent the facial scalding. You can unplug the power cord, re-plug it, and then select another function.

Make soymilk

- Measure ingredients as instructed. You can adjust the quantity to fit your personal taste.
- For 2-4 servings.

1 Take a cup of dry soybeans with supplied measuring cup and wash it thoroughly.
  - To extend the life of the blade, soak the soybeans (8-9 hours in fall and spring, 6-7 hours in summer, and 9-10 hours in winter) and wash it thoroughly before processing.

2 Put the soybeans evenly at the bottom of the pot.
3 Pour water into the pot. Make sure that the water level is between **MAX** (the maximum level indication) and **MIN** (the minimum level indication).
4 Put the top unit into the pot. Make sure that the upper plug is correctly inserted into the connector.
5 Insert the power cord, and connect the power.
  ↪ The indicators flash in cycle, indicating that the power is connected.
6 Press **Select** to select **Soymilk**.
  ↪ The **Soymilk** indicator lights up.
7 Press **Start**.
  ↪ The **In Progress** indicator flashes and the appliance sounds once, indicating that processing starts.
  ↪ After about 25 minutes, you will hear 6 beeps and the **In Progress** indicator will go out indicating that soymilk is ready.
8 After processing, disconnect the power. Hold the handle of the pot tightly with one hand and lift the top unit with the other hand.
9 Filtrate soymilk with the filter and it is ready to serve. You can add some sugar before serving.

Tips

- To shorten the processing time, you can add warm water no hotter than 70°C.
- Soymilk can also be served without being filtrated.

Make five grains soymilk

- Measure ingredients as instructed. You can adjust the quantity to fit your personal taste.
- For 2-4 servings.

1 Measure 30g of soybeans (around 1/2 cup) and 50g of rice (around 1/2 cup) with the supplied measuring cup. Wash them thoroughly.
  - To extend the life of the blade, soak the soybeans (8-9 hours in fall and spring, 6-7 hours in summer, and 9-10 hours in winter) and wash it thoroughly before processing.

2 Put the rice and the soybeans evenly at the bottom of the pot.
3 Pour water into the pot. Make sure that the water level is between **MAX** (the maximum level indication) and **MIN** (the minimum level indication).
4 Put the top unit into the pot. Make sure that the upper plug is correctly inserted into the connector.
5 Insert the power cord, and connect the power.
  ↪ The indicators flash in cycle, indicating that the power is connected.
6 Press **Select** to select **Five Grains Soymilk**.
  ↪ The **Five Grains Soymilk** indicator lights up.
7 Press **Start**.
  ↪ The **In Progress** indicator flashes and the appliance sounds once, indicating that processing starts.
  ↪ After about 25 minutes, you will hear 6 beeps and the **In Progress** indicator will go out indicating that soymilk is ready.
8 After processing, disconnect the power. Hold the handle of the pot tightly with one hand and lift the top unit with the other hand.
9 Pour soymilk into the cup, and it is ready to serve. You can add some sugar before serving.

Tips

- To shorten the processing time, you can add warm water no hotter than 70°C.

Make rice paste

- Measure ingredients as instructed. You can adjust the quantity to fit your personal taste.
- Example recipes: lily bulb and barley rice paste, for 2-4 servings.

1 Measure 35g of barley and 35g of rice (around 2/5 cup each) with supplied measuring cup. Then, take 20g of fresh lily bulbs (around 7-8 pieces). Wash them thoroughly.
2 Put the lily bulbs, barley, and rice evenly at the bottom of the pot.
3 Pour water into the pot. Make sure that the water level is between **MAX** (the maximum level indication) and **MIN** (the minimum level indication).
4 Put the top unit into the pot. Make sure that the upper plug is correctly inserted into the connector.
5 Insert the power cord, and connect the power.
  ↪ The indicators flash in cycle, indicating that the power is connected.
6 Press **Select** to select **Rice Paste**.
  ↪ The **Rice Paste** indicator lights up.
7 Press **Start**.
  ↪ The **In Progress** indicator flashes and the appliance sounds once, indicating that processing starts.
  ↪ After about 25 minutes, you will hear 6 beeps and the **In Progress** indicator will go out indicating that rice paste is ready.
8 After processing, disconnect the power. Hold the handle of the pot tightly with one hand and lift the top unit with the other hand.
9 Pour rice paste into the cup, and it is ready to serve. You can add some sugar before serving.

Tips

- To shorten the processing time, you can add warm water no hotter than 70°C.

Make fruit/ veggie drink

- Measure ingredients as instructed. You can adjust the quantity to fit your personal taste.
- Example recipe: banana milkshake, for 2-4 people.

1 Cut 3 bananas (about 400g) into 1 cm cubes.
2 Put the banana cubes evenly at the bottom of the pot.
3 Pour 300ml of milk and some water into the pot. Make sure that the water mark is between **MAX** (the maximum level indication) and **MIN** (the minimum level indication).
4 Put the top unit into the pot. Make sure that the upper plug is correctly inserted into the connector.
5 Insert the power cord, and connect the power.
  ↪ The indicators flash in cycle, indicating that the power is connected.
6 Press **Select** to select **Fruit/Veggie Drink**.
  ↪ The **Fruit/Veggie Drink** indicator lights up.
7 Press **Start**.
  ↪ The **In Progress** indicator flashes and the appliance sounds once, indicating that processing starts. After about 4 minutes, you will hear 6 beeps, indicating that milkshake is ready.
8 After processing, disconnect the power,. Hold the handle of the pot tightly with one hand and lift the top unit with the other hand.
9 Pour banana milkshake into the cup, and it is ready to serve. You can add some sugar before serving.

Tips

- After banana milkshake is ready, serve at once to avoid oxidization.
- Wait about 10 minutes until the appliance cools down before the next use. This makes the appliance more durable.

4 Cleaning

Note

- Disconnect the power and remove the power cord before cleaning or disassembling this appliance.
- Do not immerse the top unit in water.
- To prevent scalding, do not touch the top unit or inner side of the pot before they cool down.
- Take care of sharp blades during cleaning to avoid cutting yourself and others.
- To prevent the residue from smelling, clean the appliance within 10 hours after use.

1 After disconnecting the power, lift the top unit, rinse the lower part of the top unit, overflow sensor, blade, and inner side of the pot.
2 Use a damp cleaning cloth to remove the residue from the lower part of the top unit, overflow sensor, and the blade.
3 Use a dry cloth to clean the top unit handle, control panel, upper plug, upper plug connector, base, and power cord connector, and inner pot.
4 The outside of the pot can be cleaned with a damp cloth.

Troubleshooting

This chapter summarizes the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact the Philips Consumer Care Center in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The indicators do not light up.	The upper plug is not plugged correctly.	Make sure that the top unit is put into the pot correctly.
	Too much ingredient is added.	Put proper quantity of ingredient evenly at the bottom of the pot as instructed.
	There is water in the top unit or the indicators are broken.	Contact the Philips Consumer Care Center.
The indicators light up but the appliance does not work.	You do not press **Start**.	Press **Start**.
	The power is disconnected during processing.	Follow the instructions in this user manual.
	The appliance is broken.	Contact the Philips Consumer Care Center.
Processing will not stop.	The appliance is broken.	Contact the Philips Consumer Care Center.
The buttons do not work.	The appliance is broken.	Contact the Philips Consumer Care Center.
The beans or rice is not ground well.	The voltage is too low.	Use a household power regulator.
	Too many beans are added.	Put proper quantity of ingredients as instructed in the "Enjoy" section.
	Insufficient water is added.	Make sure that the water level is between **MAX** (the maximum level indication) and **MIN** (the minimum level indication).
	The appliance is broken.	Contact the Philips Consumer Care Center.
Overflow.	A wrong function was selected.	Select a correct function.
	Soymilk is too diluted or too many beans are added.	Put proper quantity of ingredient as instructed in the "Enjoy" section.
	The water level is above **MAX** (the maximum level indication) and **MIN** (the minimum level indication).	Make sure that the water level is between **MAX** (the maximum level indication) and **MIN** (the minimum level indication).
	The appliance is broken.	Contact the Philips Consumer Care Center.
	The overflow sensor is not cleaned.	Clean the overflow sensor.
The time taken to process soymilk is longer than instructed, but other functions work well.	The voltage is too low.	User a household power regulator.
	The water temperature is too low.	Add warm water in ambient temperature.
Food is burnt.	A wrong function is selected.	Select a correct function.
	The inner side of the pot was not cleaned.	Clean the inner side of the pot.
	Insufficient water is added.	Make sure that the water level is between **MAX** (the maximum level indication) and **MIN** (the minimum level indication).
	Too much ingredient is added.	Put proper quantity of ingredient as instructed in the "Enjoy" section.
The beeps occur before soymilk is ready.	Too much water or ingredient is added.	• Put proper quantity of ingredient as instructed in the "Enjoy" section. • Make sure that the water level is between **MAX** (the maximum level indication) and **MIN** (the minimum level indication).
	The appliance is broken.	Contact the Philips Consumer Care Center.
	The sea level of your region is too high.	This appliance can only be used in regions no more than 2000 m above mean sea level.
The appliance begins stirring once you press any button.	The appliance is broken.	Contact the Philips Consumer Care Center.

Product information

Motor power: 120 W
Heating power: 900 W
Dimensions (L x W x H):
- Soymilk maker: 205 x 153 x 310 mm
- Packaging: 220 x 220 x 340 mm

Weight
- Net weight: 1.9 kg
- Gross weight: 2.5 kg

Capacity: 1000 - 1200 ml (for 2-4 servings)

For rated voltage and frequency information, refer to the typeplate on the product.
Product information is subjected to change without prior notice.

Guarantee and service

If you have a problem, need service, or need information, see www.philips.com/support or contact the Philips Consumer Care Center in your country.

Recycling

Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

Recipes

For more recipes, you can visit Philips MyKitchen website www.philips.com/kitchen

Soymilk

Recipe	Ingredients	Cooking
Soymilk	75 g of dry beans (a full cup)	Wash and soak soybeans thoroughly. For details, see the "Make soymilk" section.
Black bean milk	85 g black beans (a full cup)	

Five grains soymilk

Recipe	Ingredients	Cooking
Classic five grains soymilk	• 15 g of soybeans (around 1/5 cup) • 20 g of rice (around 1/5 cup) • 20 g of millet (around 1/5 cup) • 15 g of oats (around 1/5 cup) • 10 g of wheat	Soak the soybeans thoroughly, wash the ingredients. For details, see the "Make five grains soymilk" section.
Red bean and millet milk	• 50 g of read beans (around 1/2 cup) • 35 g of millet (around 2/5 cup) • some sugar	Wash the red beans and millet and soak thoroughly. For details, see the "Make five grains soymilk" section.
Rice and soybeans milk	• 30g of soybeans (around 1/2 cup) • 50 g of rice (around 1/2 cup) • some sugar	Wash and soak soybeans thoroughly. Wash rice. For details, see the "Make five grain soymilk" section.
Pumkin soybeans milk	• 35 g of soybeans (around 1/2 cup) • 35 g of pumpkin (around 1/2 cup)	Wash the soybeans and soak thoroughly. Remove the pumpkin skin and cut the pumpkin into 1 cm cubes. For details, see the "Make five grains soymilk" section.
Sweet potato and soybean milk	• 40 g of sweet potato (around 1/2 cup) • 35 g of soybeans (around 1/2 cup)	Wash the soybeans and soak thoroughly. Remove the sweet potato skin and cut the sweet potato into 1 cm cubes. For details, see the "Make five grains soymilk" section.
Foxnut and walnut paste	• 50 g of foxnut (around 1/2 cup) • flesh of 10-15 walnuts • 5-10 chinese dates (with stones removed) • some sugar	Wash the chinese dates and foxnuts and soak thoroughly. Chop chinese dates and walnut flesh into small pieces. For details, see the "Make five grains soymilk" section.
Mung bean and barley paste	• 35 g of barley (around 2/5 cup) • 35 g of mung beans (around 2/5 cup) • 20 g of rice (around 1/5 cup) • 10g of oats (around 1/5 cup)	Wash the ingredients. For details, see the "Make five grains soymilk" section.
Walnut and cashew paste	• 35 g of rice (around 2/5 cup) • 35 g of millet (around 2/5 cup) • flesh of 5 cashews • flesh of 5 walnuts • 5-10 chinese dates (with stones removed) • 5-10 longans (with stones removed) • some sugar	Wash rice and millet. Chop walnut flesh, chinese dates, and longans into small pieces. For details, see the "Make five grains soymilk" section.

Rice paste

Recipe	Ingredients	Cooking
Complete nutritious rice paste	• 35 g of rice (around 1/2 cup) • 15 g of millet (around 1/5 cup) • 10 g of black sesame seeds • 10 peanuts (with shells removed) • flesh of walnuts • 5 chinese dates (with stones removed)	Wash rice and millet. Chop walnut flesh into small pieces. For details, see the "Make rice paste" section.
Barley and lily rice paste	• 35 g of barley (around 2/5 cup) • 35 g of rice (around 2/5 cup) • 20 g of fresh lily bulbs • some sugar	Wash the barley and rice. Wash and chop fresh lily bulbs into small pieces. For details, see the "Make rice paste" section.
Chinese yam and chinese date rice paste	• 50 g of rice (around 1/2 cup) • 30 g of chinese yam • 5-10 chinese dates (with stones removed) • some crystal sugar	Wash the chinese dates and rice. Remove the skin of the chinese yam and cut it into 1 cm cubes. For details, see the "Make rice paste" section.
Lotus seed and peanut rice paste	• 60 g of rice *around 2/3 cup) • 20 g peanuts (with shell removed) • 10 g of lotus seeds • some crystal sugar	Wash rice and the lotus seeds. For details, see the "Make rice paste" section.
Sweet potato and pumpkin rice paste	• 30 g of sweet potato (around 1/2 cup) • 20 g of pumpkin (around 1/3 cup) • 35 g of rice (around 1/3 cup) • 35 g of millet (around 1/3 cup)	Wash millet and rice. Remove the skin of sweet potato and pumpkin and cut them into 1 cm cubes. For details, see the "Make rice paste" section.
Almond paste	• 40 g of almonds • 50 g of rice (around 1/2 cup) • some crystal sugar	Wash rice. For details, see the "Make rice paste" section.

Fruit/veggie drink

Recipe	Ingredients	Cooking
Banana milkshake	• 400 g of banana • 300 ml of milk	Remove the skin of the bananas and cut them into 1 cm cubes. For details, see the "Make fruit/veggie drink" section.

UM Leaflet_HD2052
ASEAN-VT
WK1245.3
4241 210 12171

Hướng dẫn an toàn quan trọng

Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị và cất giữ để tiện tham khảo sau này.

Trước khi chế biến:

- Trước khi cắm phích cắm vào ổ điện, hãy chắc chắn rằng thiết bị được lắp chính xác.
- Cần chắc chắn rằng tay bạn khô trước khi cắm phích cắm vào ổ điện.
- Trước khi nối thiết bị với nguồn điện, đảm bảo rằng điện áp ghi ở đáy của thiết bị hợp với điện áp nguồn tại nơi sử dụng thiết bị.
- Chỉ có thể sử dụng thiết bị này với phích cắm nối đất. Đảm bảo rằng phích cắm được cắm chắc chắn vào ổ điện.
- Không nối thiết bị này với công tắc hẹn giờ để tránh tình huống nguy hiểm.
- Cần chắc chắn rằng bạn làm sạch thiết bị trước khi sử dụng (xem mục "Làm sạch thiết bị trước khi sử dụng lần đầu").
- Không sử dụng thiết bị này để đun nóng sữa đậu nành hoặc các loại thức ăn lỏng khác.
- Không sử dụng thiết bị để đun nóng khô.
- Không cho nguyên liệu (bao gồm nước) vào trên mức **MAX** (chỉ báo mức tối đa) hoặc dưới mức **MIN** (chỉ báo mức tối thiểu).
- Nếu dây điện, phích cắm hoặc các bộ phận khác bị hư hỏng, không sử dụng thiết bị.
- Nếu dây điện bị hư hỏng, bạn phải thay dây điện tại Philips, trung tâm dịch vụ do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Không tự thay thế các bộ phận của thiết bị.
- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) có sức khỏe kém, khả năng giác quan hoặc thần kinh suy giảm, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.
- Để đảm bảo an toàn, không để trẻ em chơi đùa với thiết bị.
- Đảm bảo rằng nước bạn cho vào máy làm sữa đậu nành ấm trong nhiệt độ môi trường.
- Thiết bị này được thiết kế chỉ để dùng trong gia đình.

Trong khi chế biến:

- Không sử dụng thiết bị trên bề mặt không bằng phẳng hoặc không vững chắc.
- Để thiết bị và dây điện ngoài tầm với của trẻ em.
- Không được để thiết bị chạy mà không theo dõi.
- Hãy cẩn thận khi nhấc bộ phận trên cùng ở vị trí thẳng đứng, giữ khoảng cách thích hợp từ hơi nước để tránh bị bỏng.
- Không chạm vào hơi nước hoặc các bộ phận bằng kim loại của thiết bị để tránh bị bỏng.
- Không ngắt kết nối nguồn điện hoặc tháo bộ phận trên cùng trước khi hoàn thành việc chế biến.
- Nếu bạn đã dừng chế biến, hãy rút dây điện trước khi thực hiện các thao tác khác.
- Nếu bị mất điện không dưới 3 phút sau khi bắt đầu chế biến, không khởi động lại máy làm sữa đậu nành ngay lập tức. Lấy hết nguyên liệu ra khỏi máy làm sữa đậu nành và sau đó cho nguyên liệu mới vào trước khi khởi động lại. Nếu không, nguyên liệu sẽ bị dính vào nồi hoặc bị tràn ra ngoài, hoặc thiết bị sẽ phát báo động dài.

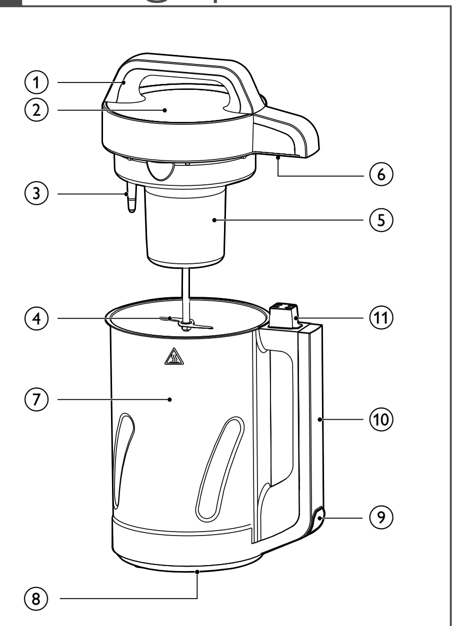
Sau khi chế biến:

- Ngắt kết nối nguồn điện trước khi thực hiện các thao tác khác.
- Ngắt kết nối nguồn điện và rút dây điện trước khi vệ sinh hoặc tháo thiết bị.
- Để tránh bị bỏng hơi, giữ một khoảng cách nhất định với máy làm sữa đậu nành trước khi nhấc bộ phận trên cùng ra.
- Lưỡi cắt trên bộ phận trên cùng sắc. Cẩn thận không cắt phải chính bạn hoặc người khác.
- Để tránh bị chập mạch hoặc sốc điện,
  - không sử dụng nước để rửa phía bên ngoài bộ phận bình hoặc bộ phận trên cùng (bao gồm tay cầm bộ phận trên cùng, bảng điều khiển, phích cắm phía trên, đầu nối phích cắm phía trên và đầu nối dây điện) và để chúng cách xa nước bị rỉ hay bắn tung tóe;
  - không nhúng bộ phận trên cùng vào nước;
  - không nhúng phần đế của máy làm sữa đậu nành vào nước.
- Sử dụng lò vi sóng để làm nóng sữa đầu nành lạnh. Không sử dụng thiết bị này để làm nóng sữa vì nguyên liệu sẽ dính vào mặt trong của bình.
- Một số loại thức ăn có thể làm phai màu cảm biến báo tràn. Điều này hoàn toàn bình thường.
- Bảo quản dây điện tại nơi khô ráo và mát.
- Để tránh bị sốc điện, không sử dụng dây điện để nối với các thiết bị khác.

Điện từ trường (EMF)

- Máy làm sữa đậu nành Philips này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn liên quan đến điện từ trường (EMF). Nếu được sử dụng đúng và tuân thủ các hướng dẫn trong hướng dẫn sử dụng này, theo các bằng chứng khoa học hiện nay, việc sử dụng các thiết bị này là an toàn.

1 Tổng quan



1	Tay cầm bộ phận trên cùng	
2	Bảng điều khiển - các nút chức năng	
	• Các nút chức năng	**Select (Chọn)**
		Start (Bắt đầu)
	• Đèn chỉ báo	**Soymilk (Sữa đậu nành)**
		Five Grains Soymilk (Sữa đậu nành ngũ cốc)
		Rice Paste (Bột nhão gạo)
		Fruit/Veggie Drink (Nước trái cây/rau)
		In Progress (Đang thực hiện)
3	Cảm biến báo tràn - Theo dõi sữa đậu nành và tránh bị tràn ra ngoài	
4	Lưỡi cắt	
5	Phần phía dưới của bộ phận trên cùng	
6	Phích cắm phía trên	
7	Bộ phận nồi	
8	Đế	
9	Đầu nối dây điện	
10	Tay cầm nồi	
11	Đầu nối phích cắm phía trên	

2 Làm sạch thiết bị trước khi sử dụng lần đầu

Phương pháp 1

1 Rót nước sôi vào nồi, đặt bộ phận trên cùng lên nồi, sau đó ngâm trong 10 phút.
2 Làm sạch thiết bị (xem mục "Làm sạch")

Phương pháp 2

1 Thực hiện theo hướng dẫn trong mục "Làm sữa đậu nành".
2 Rót nước đậu nành ra sau khi hoàn thành, sau đó làm sạch thiết bị (xem mục "Làm sạch").



3 Sử dụng bình đun

Cảnh báo

- Nếu bạn muốn hủy bỏ một chức năng sau khi đã chọn, không nhấc bộ phận trên cùng ra để tránh bị bỏng mặt. Bạn có thể rút phích cắm điện, cắm lại và sau đó chọn một chức năng khác.

Làm sữa đậu nành (Soymilk)

- Đong nguyên liệu như hướng dẫn. Bạn có thể điều chỉnh liều lượng cho phù hợp với khẩu vị của bạn.
- Dành cho 2-4 người.

1 Đong một chén hạt đậu nành khô bằng cốc đong đi kèm và rửa thật kỹ.
   - Để kéo dài tuổi thọ lưỡi cắt, ngâm hạt đậu nành (8-9 giờ vào mùa thu và mùa xuân, 6-7 giờ vào mùa hè và 9-10 giờ vào mùa đông) và rửa thật kỹ trước khi chế biến.
2 Cho hạt đậu nành dàn đều vào đáy nồi.
3 Rót nước vào nồi. Đảm bảo rằng mực nước nằm trong khoảng **MAX** (chỉ báo mức tối đa) và **MIN** (chỉ báo mức tối thiểu).
4 Đặt bộ phận trên cùng vào nồi. Đảm bảo rằng phích cắm phía trên được lắp chính xác vào đầu nối.
5 Cắm dây điện và nối với nguồn điện.
   ↳ Đèn báo sạc nhấp nháy theo chu kỳ để cho biết đã kết nối với nguồn điện.
6 Bấm **Select (Chọn)** để chọn **Soymilk (Sữa đậu nành)**.
   ↳ Đèn chỉ báo **Soymilk (Sữa đậu nành)** sáng lên.
7 Bấm **Start (Bắt đầu)**.
   ↳ Đèn chỉ báo **In Progress (Đang thực hiện)** nhấp nháy và thiết bị phát tiếng kêu một lần, cho biết quá trình chế biến bắt đầu.
   ↳ Sau khoảng 25 phút, bạn sẽ nghe thấy 6 tiếng bíp và đèn chỉ báo **In Progress (Đang thực hiện)** sẽ tắt cho biết sữa đậu nành đã sẵn sàng.
8 Sau khi chế biến, ngắt kết nối nguồn điện. Cầm chặt tay cầm của nồi bằng một tay và nhấc bộ phận trên cùng bằng tay kia.
9 Lọc sữa đậu nành bằng bộ lọc và sữa đậu nành đã sẵn sàng để uống. Bạn có thể cho thêm một chút đường trước khi uống.

Mẹo nhỏ

- Để rút ngắn thời gian chế biến, bạn có thể thêm nước ấm không nóng quá 70°C.
- Có thể sử dụng sữa đậu nành mà không cần lọc.

Làm sữa đậu nành ngũ cốc (Five Grains Soymilk)

- Đong nguyên liệu như hướng dẫn. Bạn có thể điều chỉnh liều lượng cho phù hợp với khẩu vị của bạn.
- Dành cho 2-4 người.

1 Đong 30g hạt đậu nành (khoảng 1/2 chén) và 50g gạo (khoảng 1/2 chén) bằng cốc đong đi kèm. Rửa chúng thật kỹ.
   - Để kéo dài tuổi thọ lưỡi cắt, ngâm hạt đậu nành (8-9 giờ vào mùa thu và mùa xuân, 6-7 giờ vào mùa hè và 9-10 giờ vào mùa đông) và rửa thật kỹ trước khi chế biến.
2 Cho gạo và hạt đậu nành dàn đều vào đáy nồi.
3 Rót nước vào nồi. Đảm bảo rằng mực nước nằm trong khoảng **MAX** (chỉ báo mức tối đa) và **MIN** (chỉ báo mức tối thiểu).
4 Đặt bộ phận trên cùng vào nồi. Đảm bảo rằng phích cắm phía trên được lắp chính xác vào đầu nối.
5 Cắm dây điện và nối với nguồn điện.
   ↳ Đèn báo sạc nhấp nháy theo chu kỳ để cho biết đã kết nối với nguồn điện.
6 Bấm **Select (Chọn)** để chọn **Five Grains Soymilk (Sữa đậu nành ngũ cốc)**.
   ↳ Đèn chỉ báo **Five Grains Soymilk (Sữa đậu nành ngũ cốc)** sáng lên.
7 Bấm **Start (Bắt đầu)**.
   ↳ Đèn chỉ báo **In Progress (Đang thực hiện)** nhấp nháy và thiết bị phát tiếng kêu một lần, cho biết quá trình chế biến bắt đầu.
   ↳ Sau khoảng 25 phút, bạn sẽ nghe thấy 6 tiếng bíp và đèn chỉ báo **In Progress (Đang thực hiện)** sẽ tắt cho biết sữa đậu nành đã sẵn sàng.
8 Sau khi chế biến, ngắt kết nối nguồn điện. Cầm chặt tay cầm của nồi bằng một tay và nhấc bộ phận trên cùng bằng tay kia.
9 Rót sữa đậu nành vào chén và đã sẵn sàng để uống. Bạn có thể cho thêm một chút đường trước khi uống.

Mẹo nhỏ

- Để rút ngắn thời gian chế biến, bạn có thể thêm nước ấm không nóng quá 70 °C.
- Có thể sử dụng sữa đậu nành mà không cần lọc.

Làm bột nhão gạo (Rice Paste)

- Đong nguyên liệu như hướng dẫn. Bạn có thể điều chỉnh liều lượng cho phù hợp với khẩu vị của bạn.
- Công thức chế biến ví dụ: bột nhão gạo, lúa mạch và củ huệ tây, cho 2-4 người.

1 Đong 35g lúa mạch và 35g gạo (khoảng 2/5 chén) bằng cốc đong đi kèm. Sau đó lấy 20g củ huệ tây tươi (khoảng 7-8 củ). Rửa chúng thật kỹ.
2 Cho củ huệ tây, lúa mạch và gạo dàn đều vào đáy nồi.
3 Rót nước vào nồi. Đảm bảo rằng mực nước nằm trong khoảng **MAX** (chỉ báo mức tối đa) và **MIN** (chỉ báo mức tối thiểu).
4 Đặt bộ phận trên cùng vào nồi. Đảm bảo rằng phích cắm phía trên được lắp chính xác vào đầu nối.
5 Cắm dây điện và nối với nguồn điện.
   ↳ Đèn báo sạc nhấp nháy theo chu kỳ để cho biết đã kết nối với nguồn điện.
6 Bấm **Select (Chọn)** để chọn **Rice Paste (Bột nhão gạo)**.
   ↳ Đèn chỉ báo **Rice Paste (Bột nhão gạo)** sáng lên.
7 Bấm **Start (Bắt đầu)**.
   ↳ Đèn chỉ báo **In Progress (Đang thực hiện)** nhấp nháy và thiết bị phát tiếng kêu một lần, cho biết quá trình chế biến bắt đầu.
   ↳ Sau khoảng 25 phút, bạn sẽ nghe thấy 6 tiếng bíp và đèn chỉ báo **In Progress (Đang thực hiện)** sẽ tắt cho biết sữa đậu nành đã sẵn sàng.
8 Sau khi chế biến, ngắt kết nối nguồn điện. Cầm chặt tay cầm của nồi bằng một tay và nhấc bộ phận trên cùng bằng tay kia.
9 Rót bột nhão gạo vào chén và sữa đậu nành đã sẵn sàng để uống. Bạn có thể cho thêm một chút đường trước khi uống.

Mẹo nhỏ

- Để rút ngắn thời gian chế biến, bạn có thể thêm nước ấm không nóng quá 70°C.

Làm nước trái cây/rau (Fruit/Veggie Drink)

- Đong nguyên liệu như hướng dẫn. Bạn có thể điều chỉnh liều lượng cho phù hợp với khẩu vị của bạn.
- Công thức chế biến ví dụ: Nước trộn chuối, cho 2-4 người.

1 Cắt 3 quả chuối (khoảng 400g) thành miếng 1 cm.
2 Cho miếng chuối dàn đều vào đáy nồi.
3 Rót 300ml sữa và một chút nước vào nồi. Đảm bảo rằng mực nước nằm trong khoảng **MAX** (chỉ báo mức tối đa) và **MIN** (chỉ báo mức tối thiểu).
4 Đặt bộ phận trên cùng vào nồi. Đảm bảo rằng phích cắm phía trên được lắp chính xác vào đầu nối.
5 Cắm dây điện và nối với nguồn điện.
   ↳ Đèn báo sạc nhấp nháy theo chu kỳ để cho biết đã kết nối với nguồn điện.
6 Bấm **Select (Chọn)** để chọn **Fruit/Veggie Drink (Nước trái cây/rau)**.
   ↳ Đèn chỉ báo **Fruit/Veggie Drink (Nước trái cây/rau)** sáng lên.
7 Bấm **Start (Bắt đầu)**.
   ↳ Đèn chỉ báo **In Progress (Đang thực hiện)** nhấp nháy và thiết bị phát tiếng kêu một lần, cho biết quá trình chế biến bắt đầu. Sau khoảng 4 phút, bạn sẽ nghe thấy 6 tiếng bíp cho biết nước trộn đã sẵn sàng.
8 Sau khi chế biến, ngắt kết nối nguồn điện. Cầm chặt tay cầm của nồi bằng một tay và nhấc bộ phận trên cùng bằng tay kia.
9 Rót nước trộn chuối vào chén và nước trộn đã sẵn sàng để uống. Bạn có thể cho thêm một chút đường trước khi uống.

Mẹo nhỏ

- Khi nước trộn chuối đã sẵn sàng, hãy sử dụng ngay để tránh bị ô xy hóa.
- Đợi khoảng 10 phút cho đến khi thiết bị nguội xuống trước khi sử dụng tiếp theo. Điều này giúp cho thiết bị bền hơn.

4 Làm sạch

Ghi chú

- Ngắt kết nối nguồn điện và rút dây điện trước khi vệ sinh hoặc tháo thiết bị.
- Không nhúng bộ phận trên cùng vào nước.
- Để tránh bị bỏng, không chạm vào bộ phận trên cùng hoặc mặt bên trong của nồi trước khi chúng nguội xuống.
- Cẩn thận với lưỡi cắt sắc khi làm sạch để tránh cắt phải chính bạn và người khác
- Để tránh việc chất cặn gây mùi, làm sạch thiết bị trong vòng 10 giờ sau khi sử dụng.

1 Sau khi ngắt kết nối nguồn điện, hãy nhấc bộ phận trên cùng ra, rửa nắp, cảm biến báo tràn, bộ lưỡi cắt và mặt bên trong của nồi.
2 Sử dụng khăn lau ẩm để lấy ra hết các chất còn bám ở nắp, cảm biến báo tràn và bộ lưỡi cắt.
3 Dùng khăn khô để lau tay cầm bộ phận trên cùng, bảng điều khiển, phích cắm phía trên, đầu nối phích cắm phía trên, đế và đầu nối dây điện.
4 Lau sạch mặt ngoài của nồi bằng khăn ẩm.

Thông tin sản phẩm

Công suất mô-tơ: 120 W
Công suất đun nóng: 900 W
Kích thước (Dài x Rộng x Cao):
- Máy làm sữa đậu nành: 205 x 153 x 310 mm
- Đóng gói: 220 x 220 x 340 mm

Trọng lượng
- Trọng lượng thực: 1,9 kg
- Tổng trọng lượng: 2,5 kg

Công suất: 1000 - 1200 ml (cho 2-4 người)

Để biết thêm thông tin về tần số và điện áp định mức, vui lòng tham khảo bảng trên sản phẩm. Thông tin sản phẩm có thể được thay đổi mà không có sự thông báo trước.

Công thức nấu ăn

Để biết thêm công thức chế biến, bạn có thể ghé thăm trang web MyKitchen của Philips tại www.philips.com/kitchen

Sữa đậu nành

Công thức chế biến	Nguyên liệu	Nấu ăn
Sữa đậu nành	75 g hạt đậu nành khô (chén đầy)	Rửa và ngâm hạt đậu nành thật kỹ. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm sữa đậu nành (Soymilk)".
Sữa đậu đen	85 g hạt đậu đen (chén đầy)	

Sữa đậu nành ngũ cốc

Công thức chế biến	Nguyên liệu	Nấu ăn
Sữa đậu nành ngũ cốc truyền thống	• 15 g hạt đậu nành (khoảng 1/5 chén) • 20 g gạo (khoảng 1/5 chén) • 20 g hạt kê (khoảng 1/5 chén) • 15 g yến mạch (khoảng 1/5 chén) • 10 g bột mì	Ngâm kỹ hạt đậu nành, rửa sạch nguyên liệu. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm sữa đậu nành ngũ cốc (Five Grains Soymilk)".
Sữa đậu đỏ và hạt kê	• 50 g đậu đỏ (khoảng 1/2 chén) • 35 g hạt kê (khoảng 2/5 chén) • một chút đường	Rửa đậu đỏ và hạt kê và ngâm kỹ. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm sữa đậu nành ngũ cốc (Five Grains Soymilk)".
Sữa đậu nành và gạo	• 30g hạt đậu nành (khoảng 1/2 chén) • 50 g gạo (khoảng 1/2 chén) • một chút đường	Rửa và ngâm hạt đậu nành thật kỹ. Rửa gạo. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm sữa đậu nành ngũ cốc (Five Grains Soymilk)".
Sữa đậu nành bí ngô	• 35 g hạt đậu nành (khoảng 1/2 chén) • 35 g bí ngô (khoảng 1/2 chén)	Rửa và ngâm kỹ hạt đậu nành. Gọt vỏ bí ngô và cắt bí ngô thành miếng 1 cm. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm sữa đậu nành ngũ cốc (Five Grains Soymilk)".
Sữa đậu nành và khoai lang	• 40 g khoai lang (khoảng 1/2 chén) • 35 g hạt đậu nành (khoảng 1/2 chén)	Rửa và ngâm kỹ hạt đậu nành. Gọt vỏ khoai lang và cắt khoai lang thành miếng 1 cm. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm sữa đậu nành ngũ cốc (Five Grains Soymilk)".
Bột nhão hạt foxnut và quả óc chó	• 50 g hạt foxnut (khoảng 1/2 chén) • cùi 10-15 quả óc chó • 5-10 quả táo tàu (bỏ hạt) • một chút đường	Rửa táo tàu và hạt foxnut và ngâm kỹ. Cắt táo tàu và cùi quả óc chó thành miếng nhỏ. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm sữa đậu nành ngũ cốc (Five Grains Soymilk)".
Bột nhão lúa mạch và đậu xanh	• 35 g lúa mạch (khoảng 2/5 chén) • 35 g đậu xanh (khoảng 2/5 chén) • 20 g gạo (khoảng 1/5 chén) • 10g yến mạch (khoảng 1/5 chén)	Rửa nguyên liệu. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm sữa đậu nành ngũ cốc (Five Grains Soymilk)".
Bột nhão quả óc chó và hạt điều	• 35 g gạo (khoảng 2/5 chén) • 35 g hạt kê (khoảng 2/5 chén) • cùi 5 quả điều • cùi 5 quả óc chó • 5-10 quả táo tàu (bỏ hạt) • 5-10 quả nhãn (bỏ hạt) • một chút đường	Rửa gạo và hạt kê. Cắt cùi quả óc chó, táo tàu và nhãn thành từng miếng nhỏ. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm sữa đậu nành ngũ cốc (Five Grains Soymilk)".

Bột nhão gạo

Công thức chế biến	Nguyên liệu	Nấu ăn
Bột nhão gạo dinh dưỡng đầy đủ	• 35 g gạo (khoảng 1/2 chén) • 15 g hạt kê (khoảng 1/5 chén) • 10 g hạt vừng đen • 10 củ lạc (bỏ vỏ) • cùi quả óc chó • 5 quả táo tàu (bỏ hạt)	Rửa gạo và hạt kê. Cắt cùi quả óc chó thành từng miếng nhỏ. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm bột nhão gạo (Rice Paste)".
Bột nhão gạo, huệ tây và lúa mạch	• 35 g lúa mạch (khoảng 2/5 chén) • 35 g gạo (khoảng 2/5 chén) • 20 g củ huệ tây tươi • một chút đường	Rửa lúa mạch và gạo. Rửa và cắt củ huệ tây tươi thành miếng nhỏ. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm bột nhão gạo (Rice Paste)".
Bột nhão gạo khoai mỡ và táo tàu	• 50 g gạo (khoảng 1/2 chén) • 30 g khoai mỡ • 5-10 quả táo tàu (bỏ hạt) • một chút đường kính	Rửa táo tàu và gạo. Gọt vỏ khoai mỡ và cắt khoai mỡ thành miếng 1 cm. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm bột nhão gạo (Rice Paste)".
Bột nhão gạo, lạc và hạt sen	• 60 g gạo đen (khoảng 2/3 chén) • 20 củ lạc (bỏ vỏ) • 10g hạt sen • một chút đường kính	Rửa gạo và hạt sen. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm bột nhão gạo (Rice Paste)".
Bột nhão gạo, bí ngô và khoai lang	• 30 g khoai lang (khoảng 1/2 chén) • 20 g bí ngô (khoảng 1/3 chén) • 35 g gạo (khoảng 1/3 chén) • 35 g hạt kê (khoảng 1/3 chén)	Rửa hạt kê và gạo. Gọt vỏ khoai lang và cắt khoai lang thành miếng 1 cm. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm bột nhão gạo (Rice Paste)".
Bột hạnh đào	• 40 g hạnh nhân • 50 g gạo (khoảng 1/2 chén) • một chút đường kính	Rửa gạo. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm bột nhão gạo (Rice Paste)".

Nước trái cây/rau

Công thức chế biến	Nguyên liệu	Nấu ăn
Nước trộn chuối	• 400 g chuối • 300 ml sữa	Gọt vỏ chuối và cắt chuối thành miếng 1 cm. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm nước trái cây/rau (Fruit/Veggie Drink)".

Khắc phục sự cố

Chương này tóm tắt các sự cố thường gặp phải với thiết bị này. Nếu bạn không thể giải quyết được vấn đề sau khi tham khảo thông tin dưới đây, hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips tại nước bạn.

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Đèn chỉ báo không sáng lên.	Nút cắm phía trên không được cắm chính xác.	Đảm bảo rằng bộ phận trên cùng được đặt vào nồi chính xác.
	Cho quá nhiều nguyên liệu vào nồi.	Cho lượng nguyên liệu thích hợp dàn đều vào đáy nồi như hướng dẫn.
	Có nước trong bộ phận trên cùng và đèn chỉ báo bị hỏng.	Hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips.
Đèn chỉ báo sáng lên nhưng thiết bị không hoạt động.	Bạn không bấm **Start (Bắt đầu)**.	Bấm **Start (Bắt đầu)**.
	Nguồn bị ngắt kết nối trong quá trình chế biến.	Thực hiện theo hướng dẫn trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này.
	Thiết bị bị hỏng.	Hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips.
Quá trình chế biến không dừng lại.	Thiết bị bị hỏng.	Hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips.
Các nút không hoạt động.	Thiết bị bị hỏng.	Hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips.
Hạt đậu hoặc gạo không được xay kỹ.	Điện áp quá thấp.	Hãy sử dụng bộ ổn áp nguồn điện gia đình.
	Cho quá nhiều hạt đậu.	Cho lượng nguyên liệu thích hợp như hướng dẫn trong mục "Sử dụng bình đun".
	Cho vào không đủ nước.	Đảm bảo rằng mực nước nằm trong khoảng **MAX** (chỉ báo mức tối đa) và **MIN** (chỉ báo mức tối thiểu).
	Thiết bị bị hỏng.	Hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips.
Tràn.	Chọn sai chức năng.	Hãy chọn đúng chức năng.
	Sữa đậu nành quá loãng hoặc cho quá nhiều hạt đậu.	Cho lượng nguyên liệu thích hợp như hướng dẫn trong mục "Sử dụng bình đun".
	Mực nước nằm trên MAX (chỉ báo mức tối đa) và MIN (chỉ báo mức tối thiểu).	Đảm bảo rằng mực nước nằm trong khoảng **MAX** (chỉ báo mức tối đa) và **MIN** (chỉ báo mức tối thiểu).
	Thiết bị bị hỏng.	Hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips.
	Cảm biến báo tràn không được làm sạch.	Làm sạch cảm biến báo tràn.
Thời gian chế biến sữa đậu nành lâu hơn so với hướng dẫn, nhưng các chức năng khác hoạt động tốt.	Điện áp quá thấp.	Hãy sử dụng bộ ổn áp nguồn điện gia đình.
	Nhiệt độ nước quá thấp.	Thêm nước ấm ở nhiệt độ môi trường.
Thức ăn bị cháy.	Chọn sai chức năng.	Hãy chọn đúng chức năng.
	Mặt bên trong của nồi không được làm sạch.	Làm sạch mặt bên trong của nồi.
	Cho vào không đủ nước.	Đảm bảo rằng mực nước nằm trong khoảng **MAX** (chỉ báo mức tối đa) và **MIN** (chỉ báo mức tối thiểu).
	Cho quá nhiều nguyên liệu vào nồi.	Cho lượng nguyên liệu thích hợp như hướng dẫn trong mục "Sử dụng bình đun".
Tiếp bíp xuất hiện trước khi sữa đậu nành sẵn sàng.	Cho quá nhiều nước hoặc nguyên liệu vào nồi.	• Cho lượng nguyên liệu thích hợp như hướng dẫn trong mục "Sử dụng bình đun". • Đảm bảo rằng mực nước nằm trong khoảng **MAX** (chỉ báo mức tối đa) và **MIN** (chỉ báo mức tối thiểu).
	Thiết bị bị hỏng.	Hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips.
	Mực nước biển tại vùng của bạn quá cao.	Chỉ có thể sử dụng thiết bị này ở những vùng cao không quá 2000 m so với mực nước biển.
Thiết bị bắt đầu khuấy ngay sau khi bạn bấm nút bất kỳ.	Thiết bị bị hỏng.	Hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips.

Bảo hành và dịch vụ

Nếu bạn gặp trục trặc, cần dịch vụ hoặc thông tin, vui lòng truy cập www.philips.com/support hoặc liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips tại quốc gia của bạn.

Tái chế

Không vứt thiết bị cùng chung với rác thải gia đình thông thường khi ngừng sử dụng nó mà hãy đem thiết bị đến điểm thu gom chính thức để tái chế. Làm như vậy sẽ giúp bảo vệ môi trường.